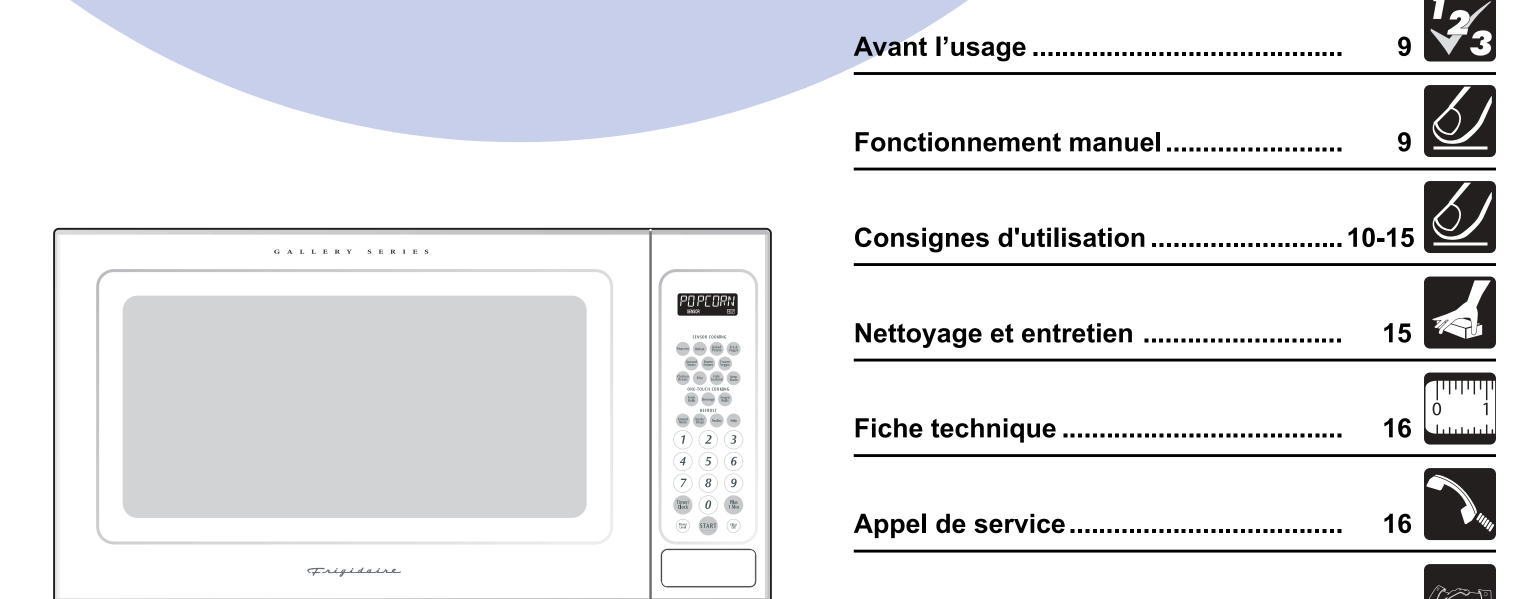
Manuel d'utilisation et d'entretien

Four à micro-ondes

GLMB209DB, GLMB209DS, GLMB209DQ
PLMB209DC, CPLMB209DC



Visitez le site Web de Frigidaire à :
http://www.frigidaire.com

LISEZ ET CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS



Bienvenue et félicitation

Questions ?

1-800-944-9044

(États-Unis)

1-866-729-5199

(Canada)

Veuillez joindre ici le reçu de vente pour référence future.

Nous vous félicitons pour votre achat d'un nouveau four à micro-ondes! Chez Electrolux Home Products, nous sommes très fiers de notre produit et notre engagement à vous fournir le meilleur service possible est total. Votre satisfaction est notre priorité.

Nous savons que vous apprécierez votre nouveau four à micro-ondes et nous vous remercions d'avoir choisi notre produit. Nous espérons que vous penserez à nous pour de futurs achats.

VEUILLEZ LIRE ATTENTIVEMENT ET CONSERVER CES INSTRUCTIONS.

Ce manuel d'utilisation et d'entretien décrit les instructions particulières d'utilisation de votre modèle. Utilisez votre four seulement selon les instructions de ce manuel. Ces instructions ne sont pas prévues pour couvrir toutes les situations et conditions possibles. Vous devez faire preuve de bon sens et de prudence dans l'installation, le fonctionnement et l'entretien de tout appareil.

Veuillez conserver les numéros de modèle et de série de votre four ci-dessous pour référence future.

Numéro de modèle : ____________________

Numéro de série : ____________________

Date d'achat : ____________________

BESOIN D'AIDE?

Visitez le site Web de Frigidaire à : http://www.frigidaire.com

Avant de nous appeler pour une réparation, voici ce que vous pouvez faire pour nous aider à mieux vous servir.

Lisez ce manuel.

Il renferme les instructions pour vous aider à utiliser et à entretenir votre four à micro-ondes adéquatement.

Si vous avez reçu un four à micro-ondes endommagé… Communiquez immédiatement avec le vendeur (ou le fabricant) qui vous vous a vendu le four à micro-ondes.

Épargnez du temps et de l'argent.

Consulter la section intitulée « Avant d'appeler le dépanneur ». Cette section vous aide à résoudre des problèmes courants. Si vous avez besoin de service, vous pouvez relaxer en sachant que vous pouvez obtenir de l'aide par téléphone. Une liste de numéros sans frais du service à la clientèle se trouve au verso de ce manuel.

OU communiquez avec les services à la clientèle de Frigidaire au 1-800-944-9044, 24 sur 24, 7 jours sur 7.



Importantes consignes de sécurité



PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES

Pour votre sécurité, vous devez vous conformer à l'information de ce manuel pour minimiser les risques d'incendie et d'explosion et prévenir les dommages à la propriété, des blessures, ou la perte de vie.

- ***Ne pas essayer*** de faire fonctionner ce four lorsque la porte est ouverte, car le fonctionnement avec la porte ouverte pourrait entraîner une exposition dangereuse aux micro-ondes. Il est important que le système de fermeture de sûreté ne soit pas désamorcé ou modifié.
- ***Ne placer*** aucun objet entre le cadre et la porte du four et ne pas laisser de saleté ou de traces de produits de nettoyage s'accumuler sur les surfaces d'étanchéité.
- ***Ne pas utiliser*** le four s'il est endommagé. Il est particulièrement important que la porte ferme correctement et que les éléments suivants ne présentent pas de défectuosités :

  1. porte (gauchie)
  2. charnières et verrous (brisés ou desserrés)
  3. joints et surfaces d'étanchéité de la porte
- ***Le four ne doit*** être réglé ou réparé que par du personnel d'entretien qualifié.

Importantes consignes de sécurité



AVERTISSEMENT Ce symbole vous alertera en cas de situations pouvant entraîner des blessures physiques, la mort ou des dommages à la propriété.

ATTENTION Ce symbole vous alertera en cas de situations pouvant entraîner des blessures physiques ou des dommages à la propriété.

LIRE TOUS LES RENSEIGNEMENTS AVANT USAGE

AVERTISSEMENT Pour réduire le risque d'incendie, de brûlures, de choc électrique, de blessures ou d'exposition excessive à l'énergie des micro-ondes quand vous utilisez votre appareil, suivez les **précautions** de base, **y compris les sections suivantes.**

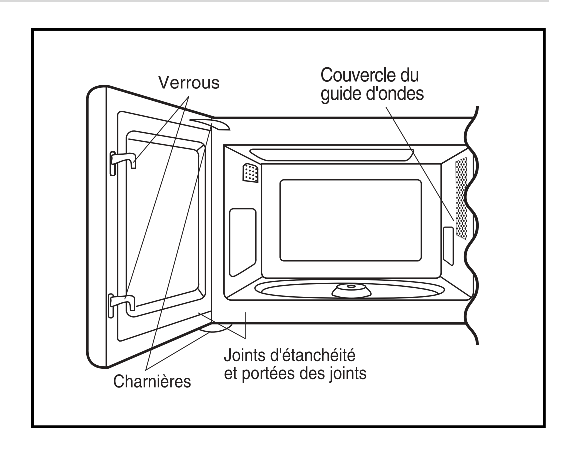
- Lire toutes les instructions avant de se servir de l'appareil.
- Lire et suivre les **PRÉCAUTIONS POUR ÉVITER LE RISQUE D'UNE EXPOSITION AUX MICRO-ONDES,** page 2.
- Cet appareil doit être mis à la terre. Brancher seulement à une prise à trois broches. Se reporter aux **«INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE»**, page 5.
- Installer ou placer l'appareil conformément aux instructions d'installation fournies.
- Certains produits comme des oeufs entiers et des contenants scellés — par exemple des bocaux en verre fermés — peuvent exploser et ne devraient pas être utilisés dans ce four
- N'utiliser cet appareil qu'aux fins décrites dans ce manuel. Ne pas utiliser de produits corrosifs dans le four à micro-ondes. Ce four a été conçu pour la cuisson et le réchauffage des aliments, non pour un usage industriel ou des travaux en laboratoire.
- Comme pour tout appareil, exercer une surveillance étroite quand des enfants l'utilisent.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil si le cordon ou la fiche sont endommagés, si l'appareil ne fonctionne pas bien, s'il a été endommagé ou est tombé.
- Cet appareil ne doit être réparé que par du personnel de service autorisé. Communiquer avec le service de réparations autorisé Electrolux le plus proche pour un examen, une réparation ou un réglage.
- Ne couvrir ou bloquer aucune ouverture de l'appareil.
- Ne pas laisser ni utiliser cet appareil à l'extérieur. Ne pas utiliser ce produit à proximité d'eau – comme par exemple près d'un évier de cuisine, dans un sous-sol humide, près d'une piscine ou dans d'autres endroits semblables.
- Ne pas immerger le cordon ou la fiche dans l'eau.
- Garder le cordon loin des surfaces chauffées.
- Ne pas laisser pendre le cordon de la table ou du comptoir.
- Voir les instructions pour le nettoyage de la surface de la porte à la page 15.
- Pour réduire les risques d'incendie à l'intérieur du four :
  - Ne pas trop faire cuire les aliments. Rester prudemment près du four lorsqu'on utilise du papier, du plastique ou tout autre matériel combustible pour faciliter la cuisson.
  - Retirer les attaches de métal des sacs de papier ou de plastique avant de mettre les sacs au four.
  - Si les matériaux à l'intérieur du four prennent feu, garder la porte du four fermée, arrêter le four et débrancher la fiche ou couper l'électricité au panneau d'entrée.
  - Ne pas utiliser la cavité comme espace de rangement. Ne laisser ni papier, ni ustensiles, ni aliments dans la cavité lorsque l'appareil n'est pas utilisé.
- Des liquides tels que l'eau, le café ou le thé peuvent chauffer au-delà du point d'ébullition sans qu'aucun bouillonnement n'apparaisse. Ainsi, quand le contenant est retiré du four, il peut ne pas y avoir d'ébullition ou de bouillonnement apparents. IL PEUT EN RÉSULTER UN DÉBORDEMENT DES LIQUIDES TRÈS CHAUDS LORSQU'UNE CUILLER OU UN AUTRE USTENSILE EST PLONGÉ DANS LE LIQUIDE.

  Pour réduire le risque de blessures personnelles:
  - Ne pas trop chauffer le liquide.
  - Remuer le liquide et avant de le chauffer et à mi-cuisson.
  - Ne pas utiliser de contenants à bords droits et à goulot mince. Utiliser un bocal à large goulot.
  - Après le chauffage, laisser reposer le contenant dans le four à micro-ondes pour au moins 20 secondes avant de le retirer.
  - Faites attention lorsque vous mettez une cuiller ou un autre ustensile dans le contenant.
- Si le four est installé encastré, suivre ces instructions :
  - Ne pas monter ce four au-dessus d'un évier.
  - Ne rien poser au dessus du four quand il est en fonctionnement.
- Si la lumière du four ne s'allume pas, communiquer avec un BUREAU DE SERVICE ELECTROLUX AUTORISÉ.

CONSERVER CE MODE D'EMPLOI



DÉBALLAGE ET INSPECTION DU FOUR



Retirer :

- Tous les matériaux d'emballage qui se trouvent à l'intérieur de la cavité du four; cependant, NE PAS ENLEVER LE COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES qui se trouve sur la paroi droite de la cavité du four. Lire les pièces jointes et CONSERVER le manuel d'utilisation.
- L'autocollant décrivant les caractéristiques, collé à l'extérieur de la porte, s'il y a lieu.

Vérifier que le four n'a subi aucun dommage, en particulier que la porte n'est pas désalignée ou pliée ni décentrée, que les joints d'étanchéité et les portées de ces joints ne sont pas endommagés, que les charnières et les verrous ne sont pas brisés ou desserrés et que la porte ou l'intérieur de la cavité ne portent aucune trace de coups. Si on constate quelque dommage que ce soit, ne pas mettre le four en service et communiquer avec le détaillant ou un SERVICE D'ENTRETIEN AGRÉÉ PAR ELECTROLUX.

CHOIX D'UN EMPLACEMENT POUR LE FOUR

Un four étant un appareil d'usage fréquent, il est conseillé de choisir un emplacement commode. Dans la mesure du possible, prévoir un plan de travail à côté du four. Il faut prévoir un espace d'au moins 5 cm de chaque côté, au-dessus et à l'arrière du four pour la circulation d'air.

CHOISIR UN EMPLACEMENT POUR VOTRE FOUR À MICRO-ONDES S'IL EST ENCASTRÉ.

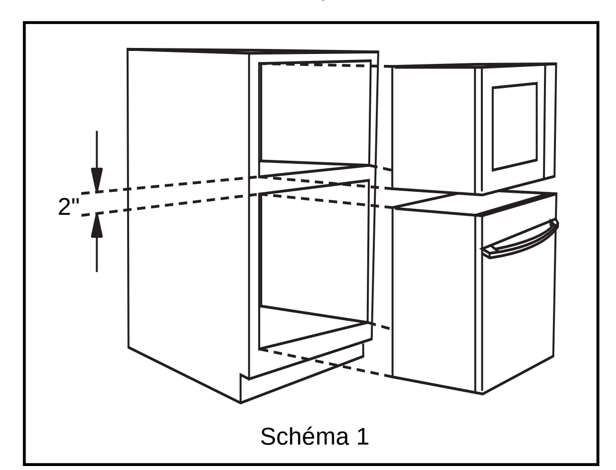


Schéma 1

Votre four à micro-ondes peut être encastré dans une armoire ou un mur ou cabinet ou au-dessus du four mural ci-dessous à l'aide de :

Modèle#	Encastré 27"	Encastré 30"
GLMB209DB	MWTRMKT27B	MWTRMKT30B
GLMB209DS	MWTRMKT27S	MWTRMKT30S
GLMB209DQ	MWTRMKT27Q	MWTRMKT30Q
PLMB209DC	MWTRMKT27C	MWTRMKT30C
CPLMB209DC	MWTRMKT27C	MWTRMKT30C

Four inférieur : FEB27AS/B, GLEB27SCS/B, PLEB27S8CC, GLEB30S8CS/B/Q, FEB30S5AS/B, PLEB30S8CC

Ne pas encastrer au-dessus de tout autre four mural électrique ou à gaz.

- Voir le schéma 1 pour encastrer dans l'emplacement approprié au-dessus du four mural. Suivre soigneusement les instructions d'installation du four mural et du prêt-à-monter encastré Electrolux. Assurez-vous que le dégagement du niveau entre le four mural et le four à micro-ondes est d'au moins 2 pouces (51 mm).

  L'ouverture dans le mur ou dans l'armoire doit s'inscrire dans les dimensions suivantes :

  A HAUTEUR : 16 3/4 po à 17 po (426 mm à 432 mm)
  B LARGEUR : 24 3/8 po à 24 11/16 po (619 mm à 651 mm)
  C PROFONDEUR : au moins 20 po

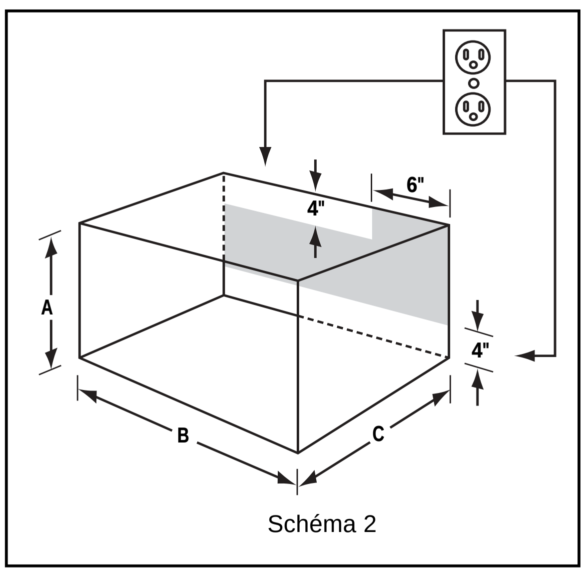


Schéma 2

- La prise ne doit pas se trouver dans la zone ombrée sur le schéma 2. Si la dimension de la PROFONDEUR (C) est supérieure à 21 po, l'emplacement de la prise peut être en n'importe quel endroit du mur arrière.
- Le plancher doit être construit en contreplaqué assez solide pour supporter le poids du four à micro-ondes et celui du plancher (environ 100 livres [454 kg]). Le plancher doit être de niveau pour que le four à micro-ondes puisse fonctionner correctement.

  Assurez-vous de vérifier le code local de construction car il peut exiger. Que l'ouverture soit fermée sur les côtés au plafond et à l'arrière. Le fonctionnement correct du four à micro-ondes ne nécessite pas cette enceinte.

Le prêt-à-monter comprend toutes les pièces nécessaires et des instructions faciles à suivre pour l'installation ainsi que l'emplacement pour l'alimentation électrique.

La facilité d'assemblage de ces prêt-à-monter en permet l'installation dans une ouverture murale déjà existante en moins d'une heure si la prise est déjà située correctement.



INSTRUCTIONS DE MISE À LA TERRE

Cet appareil doit être mis à la terre. Ce four est équipé d'un cordon d'alimentation avec fil de mise à la terre, et d'une fiche de mise à la terre. Il faut le brancher dans une prise murale qui a été installée correctement et mise à la terre selon le Code national de l'électricité et les codes et les règlements locaux. En cas de court-circuit électrique, la mise à la terre réduit les risques de choc électrique en permettant au courant de s'échapper par le fil de mise à la terre.

⚠ AVERTISSEMENT Un mauvais usage de la prise de terre peut causer des chocs électriques.

Installation électrique

Vérifiez les instructions d'installation pour l'emplacement correct de l'alimentation électrique.

La tension d'alimentation est 120 volts, 60 Hz, CA seulement, 15 A ou plus et doit être protégée. Il est recommandé d'alimenter le four par un circuit séparé.

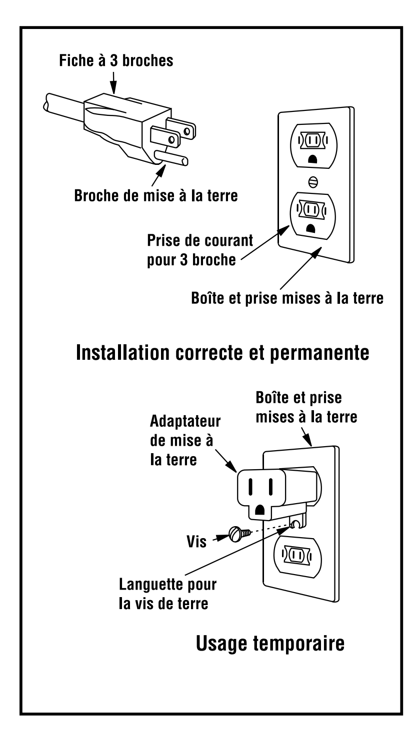
Le four à micro-ondes est équipé d'une fiche de terre à trois broches. Il faut la brancher dans une prise murale correctement installée et mise à la terre. IL NE FAUT EN AUCUN CAS ENLEVER LA BROCHE DE MISE À LA TERRE DE LA FICHE.

REMARQUES :

1. Pour toute question à propos de l'installation électrique ou de la mise à la terre, consulter un électricien de métier ou un réparateur qualifié.
2. Ni Electrolux ni le détaillant ne peuvent être tenus responsables des dommages au four ou des blessures causés par une installation qui ne répond pas aux normes.

Interférence radio ou télévision

Si le four à micro-ondes provoque de l'interférence avec la radio ou la télévision, vérifier qu'il est branché sur un circuit indépendant, en éloigner la radio ou la télévision le plus possible et vérifier la position et le signal de l'antenne de réception.



LE FOUR À MICRO-ONDES

Ce mode d'emploi est précieux; le lire attentivement et le conserver pour s'y reporter, au besoin.

Un bon livre de cuisine aux micro-ondes est très utile. Il présente les principes, les techniques, des conseils et des recettes de cuisine aux micro-ondes.

Ne **JAMAIS** se servir du four sans le plateau tournant et le support. Ne pas installer le plateau tournant à l'envers pour faire entrer dans le four un plat de grandes dimensions. Le plateau tourne dans les deux sens. Voir la page 18 pour des instructions complètes.

Veiller à ce qu'il y ait **TOUJOURS** des aliments dans le four lorsqu'il est allumé, de sorte qu'ils absorbent l'énergie produite.

Quand on utilise le four à des niveaux de puissance inférieurs à 100 %, on peut entendre la mise en marche et l'arrêt du magnétron. Il est normal que l'extérieur du four soit chaud au toucher pendant la cuisson ou le réchauffement.

La condensation est un phénomène normal pendant la cuisson au four à micro-ondes. L'humidité ambiante et la teneur en eau des aliments déterminent le degré de condensation à l'intérieur du four.

En règle générale, les aliments couverts produisent moins de condensation que les aliments cuits à découvert. Veiller à ce que les évents à l 'arrière du four soient toujours dégagés.

Ce four n'est conçu que pour la préparation des aliments. Il ne doit pas être utilisé pour faire sécher des vêtements ou des journaux.

La puissance nominale de ce four est égale à 1 200 watts, excepté Celle du CPLMB209DC qui est 1100 watts, selon la méthode d'essai IEC. Vérifier la cuisson des aliments à l'expiration du temps minimum indiqué sur les recettes et les emballages et, s'il y a lieu, augmenter le temps de cuisson.

À PROPOS DE LA CUISSON AUX MICRO-ONDES

- Disposer les aliments avec soin. Placer la partie la plus épaisse des aliments vers l'extérieur du plat.
- Surveiller le temps de cuisson. Cuire les aliments pendant la plus courte période indiquée et prolonger la cuisson au besoin. Des aliments trop cuits peuvent dégager de la fumée ou prendre feu.
- Recouvrir les aliments pendant la cuisson. Selon la recette ou le livre de cuisine, utiliser un essuie-tout, du papier ciré, un film plastique allant au micro-ondes ou un couvercle. Couvrir les aliments empêche les éclaboussures et leur permet de cuire de manière uniforme.
- Protéger les parties de viande ou de volaille très minces par des petits écrans en papier d'aluminium pour éviter qu'ils ne cuisent trop vite par rapport aux parties plus épaisses.
- Si possible, remuer les aliments de l'extérieur du plat vers le centre une ou deux fois pendant la cuisson.
- Retourner les aliments comme du poulet et des galettes de viande une fois au cours de la cuisson afin d'accélérer le processus. Il faut retourner les grosses pièces comme les rôtis au moins une fois.
- Au milieu de la cuisson, déplacer les aliments comme les boulettes de viande, de l'intérieur du plat vers l'extérieur, et du haut vers le bas.



Importantes consignes de sécurité

- Prévoir du temps de repos. Retirer les aliments du four et, si possible, les remuer. Couvrir les aliments pendant ce temps pour leur permettre de finir de cuire.
- Vérifier la cuisson. Rechercher les signes qui indiquent que les aliments sont cuits à point.

  Par exemple :
  - La vapeur s'élève de toute la surface des aliments, pas seulement des bords.
  - Le fond du plat est très chaud au toucher.
  - Les cuisses de poulet se détachent facilement.
  - La viande et la volaille ne présentent plus de parties rosées.
  - Le poisson est opaque et se défait facilement à la fourchette.

PRÉPARATION DE DIVERS ALIMENTS

- Ne faites pas éclater de pop-corn dans votre four à micro-ondes sauf dans un accessoire à micro-ondes spécial pour le pop-corn ou si vous utilisez du pop-corn étiqueté pour usage au four à micro-ondes.
- Certains produits comme les œufs entiers ou des contenants scellés — par exemple, des bocaux fermés — exploseront et ne doivent pas être chauffés au four à micro-ondes. Un tel usage du four à micro-ondes peut entraîner des blessures.
- Ne faites pas bouillir d'œufs au four à micro-ondes. Une pression s'établira dans le jaune d'œuf et le fera éclater, entraînant possiblement des blessures.
- Faire fonctionner le micro-onde sans nourriture pendant plus d'une minute peut entraîner des dommages au four à micro-ondes et allumer un incendie. Cela accroît la chaleur autour du magnétron et peut abréger la vie du four à micro-ondes.
- Les aliments avec une « peau » extérieure entière, comme les pommes de terre, les hot-dogs, les saucisses, les tomates, les pommes, les foies de poulet et autres abats, et le jaune d'œuf doivent être percés pour laisser la vapeur s'échapper pendant la cuisson.
- Évitez de réchauffer des aliments pour bébé dans des bocaux de verre, même sans couvercle. Assurez vous que les aliments pour bébés sont bien cuits. Remuez les aliments pour distribuer également la chaleur. Faites attention à ne pas faire bouillir le lait maternel ou de formule. Le contenant peut sembler plus froid qu'il ne l'est en réalité. Vérifiez toujours la température du lait avant de nourrir le bébé.
- Ébullition spontanée—Dans certaines circonstances, les liquides peuvent commencer à bouillir quand on les sort du four à micro-ondes ou un peu après. Pour empêcher les brûlures dues à des éclaboussures de liquide, nous recommandons ce qui suit : Avant de sortir un contenant du four à micro-ondes, laissez le contenant dans le four à micro-ondes pendant 30 à 40 secondes après avoir éteint le four à micro-ondes. Ne faites pas bouillir de liquides dans des contenants à goulot étroit, comme des bouteilles de boissons non-alcoolisées, les flacons de vin et spécialement les tasses à café à col étroit. Même si le contenant est ouvert, une vapeur excessive peut se former et entraîner des éclaboussures ou des débordements.
- Ne dégelez pas de boissons congelées dans des bouteilles à goulot étroit (en particulier des boissons gazeuses). Même si le contenant est ouvert, une pression peut se former. Cela peut entraîner l'explosion du contenant et possiblement des blessures.
- Des aliments chauds et la vapeur peuvent causer des brûlures. Soyez prudent quand vous ouvrez des contenants d'aliments chauds, y compris des sacs de pop-corn, des sacs de cuisson et des boîtes. Pour empêcher des blessures possibles, dirigez la vapeur loin des mains et du visage.
- Ne cuisez pas trop les pommes de terre. Elles peuvent se déshydrater et prendre en feu en causant des dommages à votre four à micro-ondes.
- Cuisez soigneusement la viande et le poulet—la viande au moins à une température INTERNE de 71 ˚C (160 ˚F), et le poulet au moins à une température INTERNE de 82 ˚C (180 ˚F). Cuire à ces températures protège généralement contre les maladies d'origine alimentaire.

À PROPOS DE LA SÉCURITÉ

- On recommande les températures de cuisson suivantes.

71 ˚C (160 ˚F)	- Pour le porc, la viande hachée, le blanc de poulet sans os, le poisson, les fruits de mer, les œufs frais et les aliments préparés surgelés.
74 ˚C (165 ˚F)	- Pour les restes de table, les aliments réfrigérés prêts-à-réchauffer, et les aliments frais d'un traiteur ou l'équivalent.
77 ˚C (170 ˚F)	- Les blancs de volaille.
82 ˚C (175 ˚F)	- La viande brune de volaille.

Pour vérifier si les aliments sont cuits à point, insérer un thermomètre à viande dans un endroit épais, à l'écart de la graisse et des os. Ne JAMAIS laisser le thermomètre dans les aliments qui cuisent, sauf s'il est approuvé pour emploi aux micro-ondes.

- TOUJOURS utiliser des gants isolants pour éviter des brûlures lorsque l'on se sert d'ustensiles en contact avec des aliments chauds. La chaleur transférée des aliments aux ustensiles peut provoquer des brûlures.
- Diriger la vapeur loin du visage et des mains afin d'éviter des brûlures. Soulever doucement la partie la plus éloignée des couvercles et des pellicules et ouvrir lentement les sacs de maïs soufflé ou de cuisson en les tenant loin du visage.
- Rester près du four quand il fonctionne et vérifier fréquemment la cuisson afin d'éviter de trop cuire les aliments.
- Ne JAMAIS entreposer des livres de cuisine ou autres objets dans la cavité du four.
- Choisir, entreposer et manipuler la nourriture de manière à préserver sa qualité et de minimiser la prolifération de bactéries alimentaires.
- Garder propre le couvercle du guide d'ondes. Les résidus d'aliments peuvent causer des étincelles ou s'enflammer.
- Retirer les aliments du four en prenant soin de ne pas toucher le système de fermeture de sûreté de la porte avec des ustensiles, ses vêtements ou les accessoires.



À PROPOS DES ENFANTS ET DU FOUR À MICRO-ONDES

Les enfants de moins de 7 ans ne devraient utiliser le four à micro-ondes que sous la surveillance étroite d'un adulte. Les enfants de 7 à 12 ans devraient utiliser l'appareil sous la surveillance d'un adulte se trouvant dans la même pièce qu'eux.

Comme avec n'importe quel appareil quand il est utilisé par des enfants, la surveillance étroite par un adulte est nécessaire.

Il ne faut jamais s'appuyer ou s'accrocher à la porte du four à micro-ondes.

Il faut enseigner les précautions de sécurité aux enfants : employer des gants isolants, enlever les couvercles avec précaution, faire très attention aux contenants d'aliments croustillants qui peuvent devenir très chauds.

Ne pas présumer qu'un enfant qui connaît bien une fonction de l'appareil les connaît toutes.

Les enfants doivent savoir qu'un four à micro-ondes n'est pas un jouet.

À PROPOS DES USTENSILES ET DES MOYENS DE COUVRIR LES ALIMENTS

Il n'est pas nécessaire d'acheter une nouvelle batterie de cuisine. La plupart des ustensiles dont on dispose habituellement dans un ménage peuvent être utilisés dans le four à micro-ondes. S'assurer que les ustensiles ne touchent pas les parois intérieures pendant la cuisson.

On peut utiliser les ustensiles et matériaux suivants pour cuire et réchauffer sans danger dans un four à micro-ondes :

- la vitrocéramique (Pyroceram®), comme Corningware®.
- le verre résistant à la chaleur (Pyrex®)
- les plastiques pour micro-ondes
- les assiettes en papier
- la céramique, la poterie, la porcelaine pour micro-ondes
- les plats à brunir (ne pas dépasser pas les temps de préchauffage recommandés. Suivre les instructions du fabricant).

Les articles suivants peuvent être utilisés pour le réchauffage très court des aliments qui contiennent peu de sucre ou de graisses :

- le bois, la paille et l'osier

NE PAS UTILISER

- des poêles et des plats de cuisson métalliques
- des plats à bordure métallique
- du verre qui ne résiste pas à la chaleur
- des plastiques qui ne conviennent pas aux micro-ondes (contenants de margarine)
- des produits en papier recyclé
- des sacs en papier
- des sacs pour la conservation des aliments
- des attaches métalliques

Pour vérifier si un plat va au four à micro-ondes, le placer dans le four et mettre le four en marche à la puissance maximale pendant 30 secondes. Si le plat devient très chaud, il ne faut pas l'employer.

Les produits et articles suivants peuvent être utilisés pour couvrir les plats, récipients, etc. :

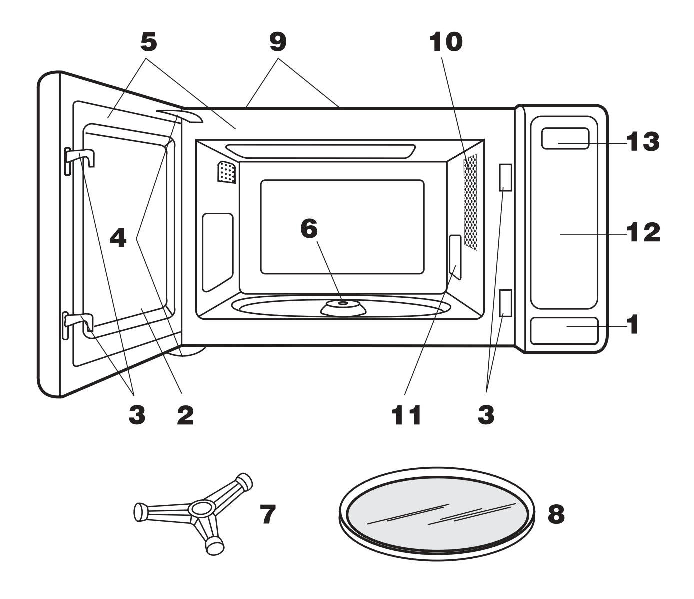
- Les essuie-tout conviennent bien pour recouvrir les aliments pendant le réchauffage et pour absorber la graisse de cuisson du bacon.
- Le papier ciré peut être employé pour la cuisson et le réchauffage.
- Le film plastique destiné spécialement à l'usage en four à micro-ondes peut être utilisé pour la cuisson et le réchauffage. Le film plastique ne doit JAMAIS entrer en contact avec les aliments. Faire une ouverture pour laisser la vapeur s'échapper.
- Les couvercles pour micro-ondes sont un très bon choix, car ils concentrent la chaleur sur les aliments et accélèrent la cuisson.
- Les sacs de cuisson au four conviennent pour les grosses pièces de viande ou les aliments à attendrir. NE PAS UTILISER d'attaches métalliques. Percer le sac pour laisser s'échapper la vapeur.

Utilisation du papier d'aluminium dans le four à micro-ondes :

- Un petit morceau non froissé de papier d'aluminium posé sur les aliments peut être utilisé pour protéger les parties qui décongèlent ou cuisent trop rapidement.
- Le papier d'aluminium doit être à au moins 2,5 cm des parois du four.

Pour toute question concernant les ustensiles ou la manière de couvrir les aliments, consulter un bon livre de cuisine spécialisé en micro-ondes ou suivre les conseils de la recette.

ACCESSOIRES : De nombreux accessoires pour four à micro-ondes sont offerts sur le marché. Évaluer soigneusement ses besoins avant d'en faire l'acquisition. Un thermomètre pour micro-ondes permettra de vérifier la cuisson et de s'assurer que les aliments sont cuits à point et à la bonne température. Electrolux n'est pas responsable des dommages au four résultant de l'utilisation d'accessoires.



1 Bouton d'ouverture de la porte

Appuyer sur ce bouton pour ouvrir la porte.

2 Porte du four avec hublot

3 Verrous de la porte

Le four ne peut pas fonctionner si la porte n'est pas parfaitement fermée.

4 Charnières de la porte

5 Joints d'étanchéité et portées de ces joints

6 Arbre d'entraînement du plateau tournant

7 Support amovible du plateau tournant

Placer soigneusement le support du plateau tournant au centre du four.

8 Plateau tournant

Le placer sur le support et l'arbre d'entraînement. Il peut tourner dans le sens des aiguilles d'une montre ou dans le sens inverse. Ne le retirer que pour le nettoyer.

9 Orifices de ventilation (arrière)

10 Lampe du four

Elle s'allume lorsque la porte est ouverte ou que le four est en service.

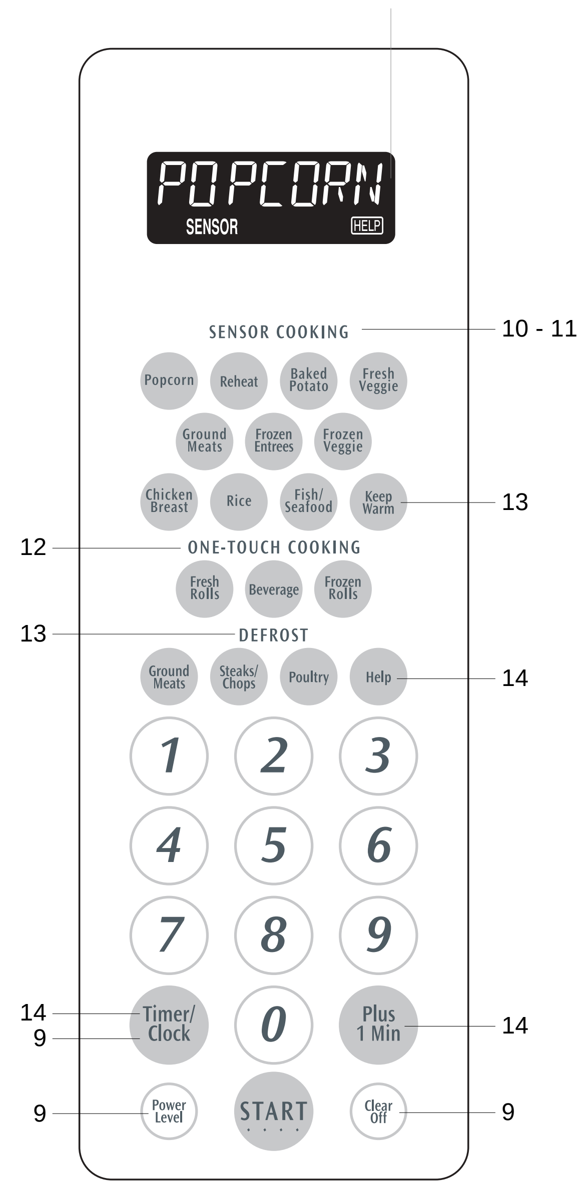
11 Couvercle du guide d'ondes : NE PAS ENLEVER.

12 Tableau de commande à touches

13 Afficheur numérique des temps

(99 minutes, 99 secondes)

L'afficheur interactif à 7 chiffres indique les étapes de fonctionnement et les conseils de cuisson. Quand HELP est allumé sur l'afficheur, appuyer sur la touche **Help** pour lire le conseil particulier qui peut vous servir.



Les chiffres en marge de l'illustration du tableau de commande renvoient aux pages sur lesquelles on trouve des descriptions des caractéristiques et des renseignements concernant le mode d'emploi.

5. Annuler un programme durant la cuisson (appuyer deux fois).

Avant l'usage



- Avant d'utiliser ce four, prendre la peine de lire intégralement ce mode d'emploi.
- Avant d'utiliser le four, procéder ainsi :

1. Brancher la fiche du cordon d'alimentation. Fermer la porte. L'indication *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK* s'affiche et clignote.
2. Appuyer sur la touche **Clear/Off.** *:* L'indication s'affiche.
3. Régler l'horloge.

RÉGLAGE DE L'HORLOGE

- Supposons que l'on veuille régler l'horloge à 12:30 (du jour ou de la nuit).

1. Appuyer sur la touche **Clock** et chiffre 2.
2. Écrivez le temps 1,2,3,0 et appuyer sur la touche **Clock** encore une fois.

Cette horloge est conçue selon un cycle de 12 heures. En cas d'entrée d'une heure invalide, l'indication *ERREUR* s'affiche. Appuyer sur la touche **Clear/Off** et entrer l'heure correcte.

- Si l'alimentation électrique du four à micro-ondes est coupée, l'indication *ENJOY YOUR OVEN PRESS CLEAR AND PRESS CLOCK* s'affiche et clignote dès que l'alimentation est rétablie. Si cela se produit durant la cuisson, le programme de cuisson et l'heure de la journée seront effacés. Appuyer sur la touche **Clear/Off** et remettre l'horloge à l'heure.

REMARQUE : Le four peut être programmé avec la porte ouverte sauf pour **START, SENSOR COOKING, ONE-TOUCH COOKING, DEFROST** et **Plus 1 Min**.

CLEAR/OFF (ANNULATION/ARRÊT)

Utiliser la touche **Clear/Off** pour :

1. Effacer une erreur durant la programmation.
2. Annuler le fonctionnement de la minuterie.
3. Arrêter le four temporairement durant la cuisson.
4. Afficher l'heure.
5. Annuler un programme durant la cuisson (appuyer deux fois).

Fonctionnement manuel



CUISSON PAR MICRO-ONDES

Le four peut être programmé pour 99 minutes 99 secondes (99.99). Indiquer les secondes après les minutes même si le nombre de secondes est égal à zéro.

- Supposons que l'on veuille faire cuire pendant 5 minutes à 100 %.

1. Préciser le temps de cuisson 5,0,0.
2. Appuyer sur la touche **START**.

RÉGLAGE DU NIVEAU DE PUISSANCE

Onze niveaux de puissance sont prévus. Plus le niveau de puissance est faible, plus le temps de cuisson est long, ce qui est conseillé pour les aliments tels que le fromage, le lait ou les viandes qui exigent une cuisson lente. Consulter un livre de cuisine ou de recettes pour chaque cas particulier.

APPUYER SUR LA TOUCHE POWER LEVEL JUSQU'À CE QUE LE NIVEAU DE PUISSANCE DÉSIRÉ S'AFFICHE	POURCENTAGE APPROXIMATIF DE LA PUISSANCE	NOMS DONNÉS AUX NIVEAUX DE PUISSANCE
POWER LEVEL x 1	100%	High (élevé)
POWER LEVEL x 2	90%	
POWER LEVEL x 3	80%	
POWER LEVEL x 4	70%	Medium High
POWER LEVEL x 5	60%	(mi-élevé)
POWER LEVEL x 6	50%	Medium (moyen)
POWER LEVEL x 7	40%	
POWER LEVEL x 8	30%	Med Low/Defrost
POWER LEVEL x 9	20%	(mi-faible/décongélation)
POWER LEVEL x 10	10%	Low (faible)
POWER LEVEL x 11	0%	

- Supposons que l'on veuille décongeler des aliments pendant 5 minutes à 30 %.

1. Préciser la durée de décongélation 5,0,0.
2. Appuyer huit fois sur la touche **Power Level** ou la maintenir enfoncée jusqu'à ce le niveau de puissance désiré s'affiche.
3. Appuyer sur la touche **START**.

Une fois la période de décongélation terminée, un signal sonore prolongé se fait entendre et *FIN* apparaît à l'affichage.

DÉCONGÉLATION MANUELLE

Lorsque l'aliment à décongeler ne figure pas dans le tableau DEFROST, ou encore si la quantité est supérieure ou inférieure aux valeurs indiquées dans la colonne Quantité, la décongélation doit être effectuée manuellement.

Il est possible de décongeler n'importe quel aliment cru ou cuit en utilisant le niveau de puissance de 30%. Se reporter à et suivre les 3 étapes faciles décrites sous Réglage du niveau de puissance. Évaluer le temps de décongélation et appuyer sur la touche **Power Level** huit fois pour obtenir un niveau de puissance de 30%.

Pour les aliments crus ou cuits, compter en moyenne 4 minutes par livre. Par exemple, choisir 4 minutes pour décongeler une livre de sauce à spaghetti.

Arrêter le four périodiquement pour retirer ou séparer les portions déjà décongelées. Si les aliments ne sont pas entièrement décongelés à l'expiration du temps précisé, utiliser le niveau de puissance 3 pendant des périodes d'une minute jusqu'à décongélation complète.

Si les aliments congelés sont dans un contenant en matière plastique, ne les décongeler que pendant le temps strictement nécessaire pour les retirer du contenant, puis les déposer dans un plat allant aux micro-ondes.

SENSOR COOKING (CUISSON COMMANDÉE PAR CAPTEUR)

Le capteur est un dispositif à semi-conducteur qui décèle la vapeur (humidité) émise par les aliments qui sont chauffés. Il permet de régler les durées de cuisson et la puissance de chauffe en fonction des divers aliments et de leur quantité.

Particularités de la cuisson commandée par capteur :

1. Après le branchement du four, attendre 2 minutes avant d'utiliser ce type de cuisson.
2. S'assurer que l'extérieur du récipient de cuisson et l'intérieur du four sont secs. Essuyer toute trace d'humidité avec un chiffon sec ou un essuie-tout.
3. Le four fonctionne lorsqu'il s'agit d'aliments conservés a la température de rangement normal. Par exemple, le maïs soufflé devrait être à la température de la pièce.
4. Toute sélection de cuisson commandée par capteur peut être programmée avec un réglage supérieur ou inférieur à la durée. Voir la page 14.
5. Si la quantité d'aliments est inférieure ou supérieure à celle du tableau, on doit tenir compte des conseils fournis dans un livre de cuisine pour four à micro-ondes.
6. Au cours de la première période de cuisson commandée par le capteur, le nom de l'aliment s'affiche. Ne pas ouvrir la porte du four, ni appuyer sur la touche **Clear/Off** au cours de cette période, car cela provoquerait l'interruption de la mesure du degré d'humidité. Si ces consignes ne sont pas respectées, un message d'erreur s'affiche et la cuisson commandée par le capteur s'arrête. Pour poursuivre la cuisson, appuyer sur la touche **Clear/Off** et choisir le temps de cuisson et le niveau de puissance.

   Lorsque le capteur détecte la vapeur émise par les aliments, le temps restant avant la fin de la cuisson est indiqué sur le four. On peut ouvrir la porte lorsque ce temps de cuisson restant s'affiche. À ce moment-là, on peut aussi remuer les aliments et les assaisonner, au goût.
7. Si pendant le soufflage du maïs, le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise, le four cesse de fonctionner et l'heure réelle du jour est affichée. Si le capteur ne détecte pas correctement la vapeur émise lors de la cuisson d'autres aliments, l'indication *ERREUR* s'affiche et le four cesse de fonctionner.
8. Vérifier la cuisson des aliments à la fin de la cuisson commandée par le capteur. Si une prolongation de la cuisson est nécessaire, préciser la durée et le niveau de puissance.
9. Pour utiliser appuyer sur la touche dans les trois minutes après la cuisson, en fermant la porte, en appuyant sur la touche **Clear/Off** ou après la cuisson.
10. Il y a un conseil de cuisson pour chaque aliment. Appuyer sur la touche **Help** lorsque l'indicateur HELP est affiché.

Manières de couvrir les aliments :

Certains aliments cuisent mieux lorsqu'ils sont couverts. Procéder selon les instructions fournies dans le tableau pour ces aliments.

1. Couvercle.
2. Pellicule plastique : Utiliser une pellicule plastique recommandée pour les fours à micro-ondes. Couvrir le plat sans serrer et en conservant une ouverture de 1,25 cm (1/2 po) de manière à ce que la vapeur puisse s'échapper. La pellicule plastique ne doit pas être en contact avec les aliments.
3. Papier ciré : Couvrir entièrement le plat et replier le papier sous le plat de manière à ce qu'il soit maintenu. Si le plat est plus grand que la largeur du papier, utiliser deux morceaux de papier placés de manière à ce qu'ils se chevauchent d'au moins 2,5 cm (1 po).

S'assurer, lorsque l'on retire l'élément ayant servi à couvrir les aliments, que la vapeur s'échappe du côté opposé à l'utilisateur.

EXEMPLE:

Il est possible de cuire bon nombre d'aliments simplement en appuyant sur une touche. Il n'est pas nécessaire de calculer le temps de cuisson ou la puissance.

• Supposons que l'on veuille réchauffer une boîte de chili.

Appuyer sur la touche **Reheat**.

Lorsque le capteur perçoit les vapeurs émises par l'aliment, le temps de cuisson restant s'affiche.

TABLEAU SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Popcorn (Maïs soufflé)	1 sac 1,5 à 3,5 onces	N'utiliser que du maïs soufflé pour micro-ondes. Essayer plusieurs marques et choisir celle qui donne les meilleurs résultats. Ne pas tenter de souffler les grains qui n'ont pas éclaté. Appuyer sur la touche **Popcorn.**
Reheat (Réchauffage)	4 à 36 onces	Déposer les aliments dans un plat ou un bol légèrement plus grand que la quantité à réchauffer. Couvrir avec le couvercle, une pellicule plastique ou du papier ciré. Utiliser de préférence ces deux premiers dans le cas de grandes quantités ou d'aliments denses comme les ragoûts. Après réchauffage, remuer soigneusement si cela est possible. Les aliments doivent être très chauds. Après avoir remué les aliments, les couvrir à nouveau et les laisser reposer de 2 à 3 minutes. Si ce n'est pas le cas, poursuivre le réchauffage en précisant la durée et le niveau de puissance.
Baked Potato (Pommes de terre au four)	1 à 8 moyennes	Piquer les pommes de terre. Les placer sur un essuie-tout et les déposer sur le plateau tournant. Après la cuisson, les retirer du four, les envelopper dans une feuille d'aluminium et les laisser reposer pendant 5 à 10 minutes.



TABLEAU SENSOR COOKING (CUISSON AU CAPTEUR-SUITE)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Fresh Veggie: (Légumes frais, tendres) Brocoli Choux de Bruxelles Chou Chou-fleur (en bouquets) Chou-fleur (entier) Épinards Zucchini Pommes cuites	 0,25 à 2 livres 0,25 à 2 livres 0,25 à 2 livres 0,25 à 2 livres 1 moyen 0,25 à 1 livre 0,25 à 2 livres 2 à 4 moyennes	Laver les légumes, puis les placer dans un bol. Ne pas ajouter d'eau si les légumes viennent tout juste d'être lavés. Couvrir avec le couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres mais croustillants. Appuyer sur la touche **Fresh Veggie** une fois. Après la cuisson, remuer et, si possible, laisser reposer à couvert de 2 à 5 minutes.
(Légumes frais, croquants) Carottes en tranches Maïs en épi Haricots verts Courges, en dés Coupées en moitié	 0,25 à 1,5 livres 2 à 4 0,25 à 1,5 livres 0,25 à 1,5 livres 1 à 2	Les placer dans un bol. Ajouter 1 à 4 c. à soupe d'eau. Couvrir avec le couvercle pour obtenir des légumes tendres. Utiliser une pellicule plastique pour obtenir des légumes tendres, mais croustillants. Appuyer sur la touche **Fresh Veggie** deux fois. Après la cuisson, remuer et, si possible, laisser reposer à couvert de 3 à 5 minutes.
Ground Meat (Viande hachée)	0,25 à 2 livres	Utiliser ce réglage pour cuire des galettes de dinde ou de boeuf haché ou pour un mets en cocotte à ajouter à d'autres ingrédients. Placer les galettes sur un support allant au four à micro-ondes et couvrir de papier ciré. Placer la viande hachée dans un plat et couvrir de papier ciré ou de pellicule plastique. Lorsque le four s'arrête, retourner les galettes ou remuer la viande dans le plat pour briser les gros morceaux. Recouvrir et appuyer sur la touche **START**. Après la cuisson, laisser reposer à couvert de 2 à 3 minutes.
Frozen Entrees (Plats principaux congelés)	6 à 17 onces	Utiliser ce réglage pour réchauffer des plats surgelés de différentes marques. Il sera peut-être nécessaire de faire l'essai de plusieurs marques avant de trouver celle qu'on préfère. Retirer le plat de l'emballage extérieur et suivre les indications qui y sont données en ce qui concerne le recouvrement du plat. Après la cuisson, laisser reposer à couvert de 1 à 3 minutes.
Frozen Veggie (Légumes surgelés)	0,25 à 1,5 livres	Ne pas ajouter d'eau. Couvrir avec le couvercle ou utiliser une pellicule plastique. Après la cuisson, remuer, et, si possible, laisser reposer à couvert pendant 3 minutes.
Chicken Breast (Poitrine de poulet)	0,5 à 2 livres	Couvrir d'une pellicule plastique tout en laissant une ouverture. Appuyer sur la touche Chicken Breast. Lorsque le four s'arrête, retourner les aliments. À l'aide de petits morceaux de papier aluminium, protéger les parties qui cuisent trop rapidement. Couvrir à nouveau et appuyer sur la touche Start. Après la cuisson, couvrir et laisser reposer 3 à 5 minutes. Le poulet devrait être à 160 ˚F.
Rice (Riz)	0,5 à 2 tasses	Placer le riz dans un bol profond et ajouter une quantité double d'eau. Mettre le couvercle ou couvrir d'une pellicule plastique. Après la cuisson, remuer, couvrir et laisser reposer pendant 3 à 5 minutes ou jusqu'à ce que tout le liquide soit absorbé. **Riz** — **Eau** — **Taille du bol** 0,5 tasse — 1 tasse — 1,5 pinte 1 tasse — 2 tasses — 2 pintes 1,5 tasse — 3 tasses — 2,5 ou 3 pintes 2 tasses — 4 tasses — 3 pintes ou plus
Fish/Seafood (Poisson, fruits de mer)	0,25 à 2 livres	Disposer en anneau autour d'un plat en verre peu profond (rouler le filet en mettant les bords en-dessous). Couvrir de pellicule plastique. Après la cuisson, laisser reposer à couvert pendant 3 minutes.

ONE-TOUCH COOKING (CUISSON À UNE TOUCHE)

ONE-TOUCH COOKING vous permet de cuire ou de réchauffer beaucoup de vos plats favoris en appuyant seulement sur une touche.

- Supposons que vous vouliez chauffer 2 petits pains frais ou 2 muffins.

Appuyer deux fois sur la touche **Fresh Rolls**. Le four se met automatiquement en marche.

REMARQUES :

1. Pour accroître la quantité, appuyer sur la touche choisie jusqu'à ce que le chiffre affiché corresponde à la quantité désirée à faire cuire. Par exemple, appuyer deux fois sur **Beverage** pour réchauffer une tasse de liquide. Une quantité supérieure ou inférieure à la quantité indiquée au tableau devrait être cuite en suivant les directives de tout livre de recettes pour four à micro-ondes.
2. Les touches du programme ONE-TOUCH COOKING n'ont d'effet que pendant la cuisson ou dans les trois minutes suivant une cuisson, la fermeture de la porte, ou la pression sur la touche **Clear/Off**.
3. ONE-TOUCH COOKING peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 14.
4. Le résultat final de cuisson variera selon l'état des aliments (par exemple, la température initiale, la forme, la qualité et le fait que les aliments soient couverts ou non). Contrôler la température des aliments après la cuisson. Pour ajouter du temps de cuisson, procéder manuellement.

TABLEAU ONE-TOUCH COOKING (CUISSON À UNE TOUCHE)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Fresh Rolls (Petits pains)	1 à 10 pièces	Utiliser cette touche pour réchauffer des petits pains, des muffins, des bagels frais, etc. Une grosse pièce doit être considérée comme étant égale à 2 ou 3 pièces de taille normale. Dans le cas de petits pains ou de muffins conservés au réfrigérateur, il peut être nécessaire de doubler la durée de manière qu'ils soient à une température agréable. On indiquera donc, dans ce cas, une quantité égale à 2 alors que l'on ne place qu'une seule pièce dans le four. Poser sur un plat, couvrir d'un autre essuie-tout.
Beverage (Boisson)	0,5 à 2 tasses	Ce réglage est bon pour ramener une boisson froide à une meilleure température de consommation. Agiter vivement le liquide avant et après l'avoir chauffé pour éviter un « éruption ». Appuyer sur la touche **Beverage**. **Appuyer sur la touche pour la quantité** Une fois 0,5 tasse Deux fois 1,0 tasse Trois fois 1,5 tasses Quatre fois 2,0 tasses
Frozen Rolls Petits pains (congelés)	1 à 10 pièces	Utiliser cette touche pour réchauffer des petits pains, des muffins, des bagels congelés, etc. Une grosse pièce doit être considérée comme étant égale à 2 ou 3 pièces de taille normale. Poser sur un plat, couvrir d'un autre essuie-tout.



DEFROST (DÉCONGÉLATION)

DEFROST décongèle automatiquement tous les aliments indiqués au tableau DEFROST ci-dessous.

Arrondir le poids à la demi-livre la plus proche. (Exemples : pour un bifteck de 2,2 livres, indiquer 2,0 livres; pour un bifteck de 2,4 livres, indiquer 2,5 livres.)

Pour préciser le poids, appuyer une fois sur la touche DEFROST pour chaque demi-livre.

Pour entrer le poids, appuyer sur la touche désirée DEFROST en tranche de 0,5 lb par pression sur la touche. (Par exemple, appuyer quatre fois sur la touche pour 2 lb.)

• Supposons que l'on veuille décongeler un bifteck de 2 lb.

1. Appuyer brièvement 4 fois sur la touche **Steaks/Chops** pour 2 lb. Le four se met automatiquement en marche.

Le four s'arrête et des indications apparaissent sur l'affichage. Suivre le message indiqué.

2. À la fin de la première étape, ouvrir la porte. Retourner le bifteck et protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche **START**.
3. À la fin de la seconde étape, ouvrir la porte. Protéger les parties chaudes. Refermer la porte. Appuyer sur la touche **START**.

À la fin de la décongélation, couvrir et laisser reposer conformément au tableau DEFROST ci-dessous.

REMARQUES :

1. Si vous tentez d'entrer une quantité d'aliments supérieure ou inférieure à la limite permise (indiquée dans le tableau qui suit), un message d'erreur est affiché.
2. DEFROST peut être programmé grâce aux options More et Less permettant de régler le temps de cuisson. Voir la page 14.
3. Pour décongeler d'autres aliments ou des quantités d'aliments supérieures ou inférieures à celles indiquées dans le tableau DEFROST, utiliser la puissance 30 % et préciser le temps. Se reporter à la page 9, «Décongélation manuelle».
4. On peut également préciser le poids en dixièmes de livre. Cette méthode peut être plus simple pour les grandes quantités puisqu'un nombre plus réduit de pressions sur la touche suffit alors. Appuyer sur la touche DEFROST qui convient puis sur les touches numérotées pour préciser le poids. Par exemple, appuyer sur la touche **Steaks/Chops** puis sur les chiffres 3 et 0 pour un poids de trois livres ou appuyer sur la touche **Steaks/ Chops**, puis sur 2 et 2 pour un poids de 2,2 lb.
5. Pour utiliser toute touche DEFROST, appuyer sur la touche en-deçà de trois minutes après la cuisson, aprés avoir ouvert et fermé la porte ou après avoir appuyé sur la touche **Clear/Off**.

TABLEAU DEFROST (DÉCONGÉLATION)

ALIMENT	QUANTITÉ	MARCHE À SUIVRE
Ground Meats (Viande hachée)	0,5 à 2 livres	Après chaque étape, retirer toute partie réchauffée. Couvrir et laisser reposer 5 à 10 minutes.
Steaks/Chops (Biftecks/côtelettes)	0,5 à 3 livres	Après chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition des aliments et protéger les parties chaudes ou décongelées au moyen de bandes de papier d'aluminum. Retirer les morceaux presque entièrement décongelés. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.
Poultry (Pieces) (Morceaux de poulet)	0,5 à 3 livres	À la fin de chaque étape du cycle de décongélation, changer la disposition et, si des morceaux sont chauds ou décongelés, les retirer. À la fin de la décongélation, laisser reposer à couvert de 10 à 20 minutes.

KEEP WARM

Keep Warm vous permet de conserver les aliments chauds jusqu'à 30 minutes.

USAGE DIRECT

• Supposons que vous vouliez garder une tasse de soupe chaude pendant 15 minutes.

1. Appuyer sur la touche **Keep Warm**.
2. Entrer la durée 1,5,0,0.
3. Appuyer sur la touche **START**.

Le four à micro-ondes va démarrer. L'afficheur indiquera *15.00* et comptera à rebours. *GARDER CHAUD* sera affiché durant le compte à rebours.

Vous pouvez programmer **Keep Warm** avec la cuisson manuelle pour garder les aliments chauds en permanence après la cuisson.

AVEC LA CUISSON MANUELLE

• Supposons que vous vouliez cuire une tasse de soupe pendant 2 minutes à 70% et garder la soupe chaude pendant 15 minutes.

1. Indiquez le temps de cuisson 2,0,0.
2. Appuyer sur la touche **Power Level** 4 fois pour une puissance de 70%.
3. Appuyer sur la touche **Keep Warm**.
4. Entrer la durée 1,5,0,0.
5. Appuyer sur la touche **START**.

L'opération commencera. Quand la durée de cuisson sera terminée, un long timbre sera émis et **Keep Warm** commencera. L'afficheur va compter à rebours durant 15 minutes et *GARDER CHAUD* sera affiché durant le compte à rebours.

REMARQUES : Keep Warm ne peut pas être programmé avec SPECIAL FEATURES.



HELP (AIDE)

La touche **Help** facilite l'emploi du four en permettant l'affichage d'instructions pour 4 fonctions.

1. Verrouillage de sécurité

Le verrouillage de sécurité vise à empêcher que le four soit utilisé par de jeunes enfants. Le four peut être réglé de telle sorte que le tableau de commande est inopérant ou verrouillé. Pour le réglage, appuyer sur la touche **Help**, le chiffre 1 et la touche **START**. Si on appuie sur une touche, l'affichage indique *VERROU ENFANT*. Pour annuler, appuyer sur **Help** et **Clear/Off**.

2. Suppression du signal sonore

Si on désire que le four n'émette pas de signal sonore pendant son fonctionnement, appuyer sur la touche **Help**, la touche 2 et la touche **Clear/Off**. Pour rétablir l'émission du signal sonore, appuyer sur la touche **Help**, la touche 2 et la touche **START**.

3. Démarrage automatique

Si on désire programmer le four de façon à ce qu'i commence la cuisson à une heure précise, procéder comme suit :

- Supposons que l'on veuille commencer la cuisson d'un ragoût à 4 h 30 au niveau 50 %, pendant 20 minutes. Avant tout, s'assurer que l'horloge indique l'heure exacte.

1. Appuyer sur la touche **Help**.
2. Appuyer sur le chiffre 3.
3. Entrez les chiffres 4,3,0 pour le démarrage.
4. Appuyer sur la touche **Timer/Clock**.
5. Entrez le programme de cuisson en appuyant sur 2,0,0,0 et sur la touche **Power Level** 6 fois.
6. Appuyer sur la touche **START**.

REMARQUES :

1. Si l'horloge est correctement réglée, le démarrage automatique peut être utilisé pour le fonctionnement manuel.
2. Si on ouvre la porte du four après avoir programmé un démarrage automatique, il sinon nouveau appuyer sur la touche **START** de manière à afficher l'heure à laquelle doit commencer la cuisson, faute de quoi celle-ci ne débutera pas à l'heure prévue.
3. S'assurer que les aliments peuvent être conservés sans risque dans le four jusqu'à l'heure de leur cuisson. Les courges poîvrée et musquée sont un bon choix.
4. Pour connaître l'heure, appuyer sur la touche **Timer/Clock**. L'heure est affichée aussi longtemps que l'on maintient la pression d'un doigt sur cette touche.

4. Choix de la langue et des unités de poids

Par défaut, ce four affiche les messages et les unités de poids en anglais. Pour changer cela, appuyer sur la touche **Help** et sur la touche 4 autant de fois qu'il est nécessaire pour obtenir la langue et le système d'unités souhaité. Enfin, appuyer sur la touche **START**.

Appuyer une fois sur 4 pour anglais/lb.

Appuyer deux fois sur 4 pour anglais/kg.

Appuyer trois fois sur 4 pour espagnol/lb.

Appuyer quatre fois sur 4 pour espagnol/kg.

Appuyer cinq fois sur 4 pour français/lb.

Appuyer six fois sur 4 pour français/lb.

CUISSON À SÉQUENCES MULTIPLES

Le four peut être programmé pour 4 séquences automatiques de cuisson, passant d'un niveau de puissance à un autre automatiquement.

Parfois, les conseils de cuisson suggèrent de commencer à un certain niveau de puissance et de poursuivre à un autre niveau. Votre four à micro-ondes peut le faire automatiquement.

- Supposons que l'on veuille cuire un rosbif pendant 5 minutes à 100 % puis pendant 30 minutes à 50 %.

1. Tout d'abord, entrer le temps de cuisson. Puis appuyer sur la touche **Power Level** pour choisir le niveau 100 %.
2. Entrer ensuite la durée de la seconde séquence. Appuyer six fois sur la touche **Power Level** pour choisir le niveau 50%.
3. Appuyer sur la touche **START**.

REMARQUES :

1. Si vous voulez savoir le niveau de puissance, appuyer simplement sur la touche **Power Level**.Aussi longtemps que votre doigt appuie sur la touche **Power Level** le niveau de puissance sera affiché.
2. Si le niveau 100 % doit être utilisé au cours de la dernière séquence, il n'est pas nécessaire d'appuyer sur la touche **Power Level**.

PLUS 1 MIN (PLUS 1 MM)

La touche **Plus 1 Min** permet de commander une cuisson d'une durée d'une minute au niveau 100 %. Au cours du fonctionnement manuel, il est possible d'augmenter la durée de cuisson par incrément de 1 minute en appuyant sur cette touche autant de fois qu'il est nécessaire.

REMARQUES :

1. Pour utiliser **Plus 1 Min**, appuyez sur la touche dans les trois minutes après la cuisson, en fermant la porte, en appuyant sur la touche **Clear/Off** ou après la cuisson.
2. **Plus 1 Min** ne peut pas être utilisé avec Special Features.

MODE DE DÉMONSTRATION

La démonstration du fonctionnement du four s'obtient en appuyant sur la touche **Timer/Clock**, la touche 0 et la touche **START** pendant 3 secondes. *DEMO ON* s'affiche. Les différents modes de cuisson et les particularités du four peuvent alors être étudiés sans qu'aucune puissance ne soit utilisée. Par exemple, en appuyant sur **Clear/Off** et **Plus 1 Min**, on affiche *1.00* et on provoque un compte à rebours rapide jusqu'à *FIN* .

Pour annuler, appuyer sur la touche **Timer/Clock**, puis sur le chiffre 0 et **Clear/Off**. Si cela est plus facile, débrancher le four et le rebrancher.

RÉGLAGE DES TEMPS DE CUISSON

Si vous préférez les réglages de SENSOR COOKING, DEFROST ou ONE-TOUCH COOKING un peu **plus** fort, appuyer sur la touche **Power Level** une fois après avoir appuyé sur votre choix de touches. L'affichage indiquera *PLUS*. Pour une peu **moins** fort, appuyer sur la touche **Power Level** deux fois après avoir appuyé sur votre choix de touches. L'affichage indiquera *MOINS*. Il faut appuyer sur la touche **Power Level** dans la seconde suivant votre choix de touches.

Consignes d'utilisation
Autres Fonctions



TIMER (MINUTERIE)

• Supposons que l'on désire minuter un appel interurbain dont la durée ne doit pas dépasser 3 minutes.

1. Appuyer sur la touche **Timer/Clock** et chiffre 1.
2. Indiquez le temps de cuisson 3,0,0.
3. Appuyer sur la touche **Timer/Clock**. La minuterie commencera le compte à rebours.

HELP (AIDE - SUR L'AFFICHEUR)

Quand HELP est allumé sur l'afficheur intercatif, appuyez sur **Help** pour lire les conseils de cuisson et de fonctionnement.

Nettoyage et entretien



EXTÉRIEUR

La surface extérieure est recouverte d'une couche de peinture. Nettoyer la surface extérieure à l'eau et au savon; rincer et sécher au moyen d'un chiffon doux. Ne pas utiliser de produits chimiques de nettoyage ou de produits abrasifs.

PORTE

Essuyer les deux surfaces du hublot à l'aide d'un chiffon humide pour enlever les éclaboussures. Il est plus facile de nettoyer les parties métalliques si on les essuie fréquemment avec un chiffon humide. Éviter tout emploi de produits nettoyants vaporisés ou abrasifs car ils peuvent tacher, strier ou ternir la surface de la porte.

TABLEAU DE COMMANDES

Nettoyer le tableau de commandes avec soin. Ouvrir la porte du four avant de le nettoyer. Essuyer le tableau de commande avec un chiffon humecté d'eau. Sécher avec un chiffon doux. N'utiliser ni poudre à récurer ni produits chimiques de nettoyage. Refermer la porte et appuyer sur la touche **Clear/Off.**

INTÉRIEUR

Le nettoyage est facile car les parois intérieures n'absorbent qu'une faible quantité de chaleur de telle sorte que les éclaboussures ne cuisent pas. Pour nettoyer les parois intérieures, utiliser un chiffon doux et de l'eau tiède. NE PAS UTILISER UN PRODUIT ABRASIF OU UN TAMPON À RÉCURER. Pour les taches tenaces, utiliser du bicarbonate de sodium ou un savon doux. Bien rincer à l'eau chaude. NE JAMAIS VAPORISER DE PRODUIT À NETTOYER LES FOURS DIRECTEMENT SUR L'UNE OU L'AUTRE PARTIE DE VOTRE FOUR.

COUVERCLE DU GUIDE D'ONDES

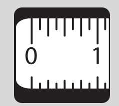
Le couvercle du guide d'ondes est en mica et nécessite donc une attention spéciale. Maintenir le couvercle du guide d'ondes propre pour assurer un bon fonctionnement du four. Essuyer immédiatement et délicatement avec un chiffon humide toute éclaboussure d'aliments sur la surface du couvercle. Une accumulation d'éclaboussures peut surchauffer et causer de la fumée ou même s'enflammer. Ne pas retirer le couvercle du guide d'ondes.

DÉSODORISATION

Il peut arriver qu'une odeur persiste dans le four. Pour l'éliminer, mettre dans un récipient pouvant contenir 2 tasses, 1 tasse d'eau, le zeste d'un citron, le jus du citron et plusieurs clous de girofle entiers. Faire bouillir pendant plusieurs minutes à 100 %. Conserver ce récipient dans le four jusqu'à ce qu'il soit froid. Essuyer l'intérieur du four avec un chiffon doux.

PLATEAU TOURNANT ET SUPPORT DE PLATEAU TOURNANT

Le plateau tournant et son support peuvent être retirés pour facilliter le nettoyage. Les laver dans une eau douce savonneuse; pour les taches tenaces, utiliser un nettoyant doux et une éponge à récurer tel que décrit ci-dessus. Ces pièces peuvent être mises dans un lave-vaisselle. Les placer sur le plateau supérieur. L'arbre du moteur du plateau tournant n'est pas scellé et il faut donc essuyer immédiatement tout surplus d'eau ou déversement.



Fiche technique

GLMB209DB/DS/DQ, PLMB209DC, CPLMB209DC

Tension courant alternatif :	Classification UL :	Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement
	Classification CSA :	Monophasé 120V, 60Hz, courant alternatif seulement
Alimentation requise:	Classification UL :	1 700 W 14,3 A
	Classification CSA :	1 500 W 13,0 A
Puissance de sortie*:	UL : GLMB209DB/DS/DQ, PLMB209DC: 1 200 W	
	CSA : CPLMB209DC: 1 100 W	
Fréquence :	2 450 MHz	
Dimensions extérieures :	24 po (L) x 13 3/8 po (H) x 19 1/8 po (P) (610 mm x 340 mm x 486 mm)	
Dimensions de la cavité:	17 3/8 po (L) x 10 1/2 po (H) x 18 5/8 po (P) (441 mm x 257 mm x 473 mm)	
Capacité de four à micro-ondes** :	2.0 pi^3. (56.6 l)	
Uniformité de cuisson :	Plateau tournant/ventilateur	
Poids :	Environ 46 lb (20.8 kg)	

* La méthode normalisée de la Commission électrotechnique internationale pour mesurer la puissance de sortie. Cette méthode de test est largement reconnue.

** La capacité intérieure est calculée en mesurant la largeur maximale, la profondeur maximale et la hauteur maximale et en multipliant ces mesures. La contenance réelle est inférieure au résultat obtenu.

Conforme aux normes établies par :

FCC – Federal Communications Commission.

DHHS – Conforme au règlement CFR Title 21 chapitre I section J du Department of Health and Human Services

SBSC – Santé et Bien-être social Canada.



– Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc.



– Ce symbole sur la plaque signalétique signifie que le produit est homologué par Underwriters Laboratories, Inc. pour utilisation aux États-Unis ou au Canada.

Ce four à micro-ondes fait partie de la liste des produits homologués par l'Association canadienne de normalisation (CPLMB209DC).

Appel de service



Vérifier ce qui suit avant de faire appel à un réparateur :

Placer une tasse d'eau dans un verre gradué dans le four et bien fermer la porte. Faire fonctionner le four pendant 1 minute à puissance ÉLEVÉE 100 %.

A Est-ce que la lumière du four est allumée? OUI ____ NON ____

B Est-ce que le ventilateur de cuisson fonctionne? (Placer votre main sur les ouvertures de ventilation arrière.) OUI ____ NON ____

C Est-ce que le plateau tournant tourne? (Il est normal pour le plateau de tourner dans un sens ou dans l'autre.) OUI ____ NON ____

D Est-ce que l'eau est chaude? OUI ____ NON ____

Si la réponse à l'une ou l'autre de ces questions est NON, vérifier la prise électrique, le fusible ou le disjoncteur. S'ils fonctionnent convenablement, COMMUNIQUER AVEC LE RÉPARATEUR ELECTROLUX AUTORISÉ LE PLUS PROCHE. Il ne faut jamais réparer un four à micro-ondes soi-même.

REMARQUE : Si le temps qui apparaît dans l'affichage diminue très rapidement, vérifier le MODE DE DÉMONSTRATION à la page 14 et annuler.



GARANTIE LIMITÉE

Votre four à micro-ondes est protégé par cette garantie

	PÉRIODE DE GARANTIE	PAR L'INTERMÉDIAIRE DE NOS AGENTS AUTORISÉS, NOUS :	LE CLIENT SERA RESPONSABLE :
GARANTIE COMPLÈTE UN AN	Un an à partir de la date de l'achat.	Paierons tous les coûts de réparations et de remplacements des pièces de cet appareil dont les matériaux ou la fabrication se sont avérés défectueux.	Du coût des appels de dépannage qui sont inscrits sous **LES RESPONSABILITÉS NORMAL DU CLIENT*.**
GARANTIE LIMITÉE LA 2e ANNÉE (four à micro-ondes)	Deux ans à partir de la date de l'achat.	Réparerons et remplacerons les pièces du four à micro-ondes dont les matériaux ou la fabrication se sont avérés défectueux	Du coût d'expédition de la pièce de remplacement à l'agent de service autorisé le plus proche et de tous les frais de main d'œuvre et de service.
GARANTIE LIMITÉE 2e ANNÉE – 10e ANNÉE (Magnétron)	De la deuxième à la dixième année à partir de la date de l'achat.	Remplacerons un magnétron dont les matériaux ou la fabrication se sont avérés défectueux	Du coût d'expédition de la pièce de remplacement à l'agent de service autorisé le plus proche et de tous les frais de main d'œuvre et de service.
GARANTIE LIMITÉE (Applicable à l'état d'Alaska)	Périodes énumérées ci-dessus	Toutes les clauses des garanties complète et limitées ci-dessus et les exclusions énumérées ci-dessous s'appliquent.	Du coût du déplacement du technicien chez le client et tous les coûts requis à cause du dépannage pour ramassage et livraison de l'appareil.

Aux É.-U., votre appareil est garanti par Electrolux Home Products, Inc. Au Canada, votre appareil est garanti par Electrolux Canada Corp.Nous n'autorisons personne à changer ou à ajouter quoi que ce soit à nos obligations dans le cadre de cette garantie. Nous seuls, et nos agents de service autorisés, pouvons remplir nos obligations en ce qui concerne le service et les pièces dans le cadre de cette garantie.

*** RESPONSABILITÉS NORMALES DU CLIENT**

Cette garantie s'applique seulement aux produits utilisés dans un foyer ordinaire et le client est responsable des articles ci-dessous :

1. Utilisation appropriée de l'appareil selon les instructions jointes au produit.
2. Installation appropriée par un agent de service autorisé selon les instructions jointes au produit et selon les codes locaux de plomberie, d'électricité et/ou de gaz.
3. Branchement approprié à une alimentation électrique mise à la terre de tension suffisante, remplacement des fusibles sautés, réparations de connexions lâches ou des défauts dans le câblage de la maison.
4. Dépenses pour rendre l'appareil accessible au dépannage, comme l'enlèvement de moulures, de placards, d'étagères, etc., qui ne font pas partie de l'appareil quand il a été expédié de l'usine.
5. Les dommages à la finition après installation
6. Le remplacement des ampoules et/ou des fluorescents (sur les modèles avec ces caractéristiques)

EXCLUSIONS

Cette garantie ne couvre pas ce qui suit ;

1. LES DOMMAGES DIRECTS ET ACCIDENTELS TELS QU'UN DOMMAGE À LA PROPRIÉTE ET DES FRAIS ACCESSOIRES RÉSULTANT D'UNE INOBSERVATION DE CETTE GARANTIE ÉCRITE OU DE TOUTE GARANTIE IMPLICITE. *Remarque : Certains états ne permettent pas l'exclusion ou la limitation de dommages directs ou accidentels, en conséquence l'exclusion ou la limitation ci-dessus pourrait ne pas s'appliquer à vous.*
2. Les appels de service qui ne concernent pas un mauvais fonctionnement ou un défaut de fabrication ou de matériel ou pour des appareils qui ne sont pas en usage dans un foyer ordinaire. Le client paiera pour de tels appels de service.
3. Les dommages causés par des services rendus par des agents de service autres que Electrolux Home Products, Inc., Electrolux Canada Corp., ou leurs agents de service autorisés; l'utilisation de pièces autres que des pièces d'origine Electrolux; reçues de personnes autres que ces agents de service; ou des causes extérieures comme l'abus, le mauvais usage, une alimentation électrique inadéquate et les actes de Dieu.
4. Les produits dont les numéros de série originaux ont été enlevés ou modifiés et ne peuvent pas être facilement établis.

SI VOUS AVEZ BESOIN DE SERVICE

Conservez votre facture votre bon de livraison et tout autre enregistrement de paiement approprié. La date de la facture établit la période de garantie au cas où un service serait requis. Si une réparation est effectuée, il est de votre intérêt de demander et de conserver tous les reçus. Cette garantie écrite vous donne des droits légaux spécifiques. Vous pouvez aussi avoir d'autres droits qui varient d'un état à l'autre.

Cette garantie est valable seulement dans les 50 états des États-Unis, à Porto Rico et au Canada. Les caractéristiques ou les spécifications du produit tel que décrit et illustré sont sujettes à changement sans préavis. Toutes les garanties sont faites par Electrolux Home Products, Inc. ou Electrolux Canada Corp. Toutes les garanties sont faites par Electrolux Home Products, Inc. ou Electrolux Canada Corp.

2004_02

États-Unis
800•944•9044
Electrolux Home Products, Inc.
P.O. Box 212378
Augusta, GA 30917

Canada
866•294•9911 (en anglais ou en français)
Electrolux Canada Corp.
6150 McLaughlin Road
Mississauga, Ontario, Canada L5R 4C2